

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2019)
Heft: 112

Rubrik: [Recette] : asperges au beurre de gingembre

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



**CUISINE
MÈRE
FILLE**

Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



Asperges au beurre de gingembre

J'adore ce beurre de gingembre! Il est très simple à faire et va avec tout: viandes, poissons, légumes grillés ou vapeur. Pour accompagner les asperges, il est aussi plus rapide à préparer qu'une sauce mousseline, surtout quand les tablées sont grandes...

Pour 4 personnes — Préparation: 25 minutes — Cuisson: 16 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges blanches bien fermes et de même grosseur
- 1 morceau de 1,5 cm de gingembre
- 4 œufs
- 1 citron non traité ou bio
- 1 gousse d'ail
- 125 g de beurre
- ½ bouquet de cerfeuil
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Passez les asperges sous l'eau et cassez les pieds à la main. Pelez-les de la pointe vers le bas de la tige à l'aide d'un économe, puis faites-les cuire 10 minutes environ dans un panier vapeur: elles doivent être encore un peu fermes (un couteau rentré à cœur doit rencontrer une légère résistance). Réservez dans un torchon propre.

Plongez les œufs dans une casserole d'eau bouillante salée et faites-les cuire 6 minutes à partir de la reprise de l'ébulli-

tion. Passez-les sous l'eau froide, égalez-les et réservez-les.

Pelez le gingembre et râpez-le. Prélevez le zeste du citron. Pelez et hachez l'ail. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec le gingembre, l'ail et le zeste du citron. Hors du feu, ajoutez le jus d'un demi-citron en fouettant. Salez et poivrez, puis ajoutez les œufs concassés et le cerfeuil ciselé. Servez avec les asperges tièdes.